

# CHUCHU À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

4 chuchus grandes

2 ovos

farinha de rosca

1 copo de leite

300 g de presunto

300 g de mussarela ou queijo prato

200 g de carne moída

1 sachê de molho de tomate pronto

óleo

cebola,alho,salsinha,sal e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque o chuchu e corte em fatias finas, coloque em um vasilhame com água e sal a gosto e leve para o microondas por 6 minutos em potência alta, depois coloque para escorrer.

Junte em outro vasilhame os ovos e o leite bata bem em seguida mergulhe todo o chuchu e mexa de vagar para não despedaçar. Passe na farinha de rosca e frite em fogo médio até dourar.

Em seguida refogue a carne moída com a cebola, o alho, a salsinha, o sal e o orégano.

Se preferir pode adicionar azeitonas.

Acrescente o molho e deixe ferver.

Pegue uma forma e faça camadas de molho, chuchu, presunto e queijo.

Após terminar de montar leve ao microondas e por 2 minutos e potência alta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40761-chuchu-a-parmegiana.html>